

TOSCANA ROSSO IGT

Pianalti

Una combinazione di uve fatta dal produttore, la migliore combinazione che l'annata ci offre.



Vigneti e Cantine

via Ascione 6919, Fraz. Campogialli 52028
Terranuova Bracciolini - Arezzo- Toscana
www.piandelpino.com info@piandelpino.com

ZONA DI PRODUZIONE

Valdarno di Sopra, a sud del Massiccio del Pratomagno.

PRIMO ANNO DI IMBOTTIGLIAMENTO

2006

TRATTAMENTI IN VIGNA

Tutti biologici, con massimo impegno nell'utilizzo di sostanze naturali secondo il principio che le piante possono essere curate e migliorate da altre piante.

L'AGRICOLTURA E' CERTIFICATA BIOLOGICA?

Sì

IL VINO E' CERTIFICATO BIOLOGICO?

Sì

UVE UTILIZZATE

Dipende dalle annate, tendenzialmente almeno il 70% Sangiovese, il resto Colorino del Valdarno e altri vitigni.

PROVENIENZA DELLE UVE

Tutte, senza eccezioni, provengono dai vigneti aziendali con terreni drenanti di media struttura.

VIGNETI

Vigneti di varie età allevati a cordone speronato/guyot con sesto di impianto 220/230 x 0,8/1 m. Terreni di medio impasto, silicei con buona drenabilità.

RACCOLTA

Vendemmia manuale in piccole cassette forate, metà Settembre.

DIRASPATURA E PIGIATURA

Estremamente soffice senza schiacciamento degli acini.

FERMENTAZIONE

Esclusivamente tramite i lieviti spontanei, senza *pied-de-cuve*, in serbatoi in muratura riempiti non oltre il 50%.

MACERAZIONE

8-12 giorni.

PRESSATURA

Estremamente soffice non superiore a 1 bar con una pressa pneumatica a membrana centrale.

FERMENTAZIONE MALOLATTICA

Si svolge spontaneamente dopo la fermentazione alcolica entro il mese di Novembre.

AFFINAMENTO

Barriques/tonneaux di rovere francese e austriaco (almeno 6 mesi) e acciaio.

ADDITIVI ENOLOGICI E LIVELLO DI SOLFOROSA

Non viene aggiunto nessun prodotto estraneo all'uva, salvo una piccola dose di solforosa. La solforosa totale è inferiore a 30 mg/l.

IMBOTTIGLIAMENTO

Viene fatto nel momento più favorevole attraverso una catena semi-automatica di imbottigliamento studiata per le esigenze specifiche della cantina.

TIPO DI BOTTIGLIE

Bordelese "med", peso non superiore a 500 grammi.

DEGUSTAZIONE

È un vino rosso di medio corpo e di grande tipicità che ricalca il profilo e le caratteristiche del Sangiovese, sfumate dall'aggiunta in piccola parte di altri vitigni. Al naso, elegante, ampio, equilibrato, pulito, persistente, si avvertono note golose di frutta rossa, tra cui ciliegia e amarena, arricchite da erbe aromatiche ed elementi speziati. In bocca, vivo, rotondo, caldo, di corpo, il risultato è un'espressione equilibrata, territoriale e di grande piacevolezza.

ABBINAMENTI CONSIGLIATI

Ideale per piatti della cucina toscana, come pappardelle al cinghiale, lasagne, e carne grigliata. Si abbina bene anche con formaggi stagionati.

POTENZIALE INVECCHIAMENTO

Può essere apprezzato fin da subito, ma ha un potenziale di invecchiamento di almeno 4-6 anni, durante i quali si arricchirà ulteriormente in complessità e struttura.

TEMPERATURA DI SERVIZIO CONSIGLIATA

18°- 20° C

NOTE

Si prega di notare che le informazioni sulla scheda tecnica possono variare leggermente a seconda dell'annata specifica del vino. A partire dall'anno 2022 l'etichetta è stata modificata.